



BREDELE

500 g farine - 300 g sucre semoule - 250 g beurre pommade - 250 g poudre d'amandes - 150 g orange confite hachée - le zeste d'un citron non traité et râpé - 3 jaunes d'oeufs - 6 g cannelle en poudre - 3 g d'épices à pain d'épices - 2 g d'anis étoilé en poudre -

Faire un fontaine avec la farine tamisée. Travailler le beurre avec sucre, cannelle, orange confite, le zeste du citron et deux jaunes d'oeufs. Mélanger et déposer le tout au milieu de la farine. Pétrir pour obtenir une pâte assez ferme. Si la pâte est trop sèche, ajouter le troisième jaune d'oeuf et un peu d'eau. Laisser reposer la pâte au frais dans un papier film 30 min. (personnellement, je la prépare la veille). L'étendre sur une épaisseur de 3mm. Découper des petits biscuits à l'aide des emporte-pièces de formes variées. Les poser sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Les dorer au jaune d'oeuf. Cuire au four préchauffé 150° (th.5) 20 min.